



Carabinieri; Controlli dei NAS nelle mense scolastiche



Con l'inizio dell'anno scolastico, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, d'intesa con il

Ministero della Salute, ha realizzato una campagna di controlli a livello nazionale finalizzata alla verifica dei servizi di ristorazione e delle imprese di catering assegnatari della gestione delle mense presso gli istituti scolastici. Le attività ispettive, svolte nell'ultimo mese, hanno interessato circa 1.000 aziende di ristorazione collettiva operanti all'interno di mense scolastiche di ogni ordine e grado, dalla scuola dell'infanzia fino agli istituti superiori ed universitari, sia pubbliche che private. Tra le ditte controllate, 257 avrebbero evidenziato irregolarità, pari al 27%, e sarebbero emerse 361 violazioni penali e amministrative, con conseguente irrogazione di sanzioni pecuniarie per 192 mila euro, contestate per la presunta violazioni nella gestione e conservazione degli alimenti e nelle condizioni di igiene nei locali di preparazione dei pasti, nella presunta mancata rispondenza in qualità e quantità ai requisiti prestabiliti dai capitolati d'appalto. Nel medesimo contesto è stata disposta la sospensione dell'attività o il sequestro di 13 aree cucina/depositi alimenti per presunte, in fase di indagine, rilevanti carenze igienico-sanitarie e strutturali, come quella che sarebbe stata la presenza diffusa di umidità, di formazioni di muffe, di insetti ed escrementi di roditori; quanto sembrerebbe dalla fase di indagine. Complessivamente sono stati sequestrati oltre 700 kg di derrate alimentari (carni, formaggi, pane, pasta, acqua minerale) ove sarebbero state riscontrate in assenza di

tracciabilità, scadute di validità e custodite in ambienti inadeguati.

Nel medesimo contesto, i Carabinieri del Nas di Salerno hanno effettuato analoghi controlli nelle Province di Salerno, Avellino e Benevento, ispezionando le mense scolastiche di ogni ordine e grado. In particolare sono state controllate sedici mense scolastiche, di cui sette sarebbero risultate "non conformi" - a vario titolo - per lievi criticità igienico sanitarie o strutturali, irrogando una sanzione amministrativa per la mancata osservanza del manuale di autocontrollo; *dalla fase di indagine*. Tra gli interventi più significativi, quello effettuato

presso una mensa scolastica di un Istituto Comprensivo ubicato nella

provincia di Avellino, ove è stata disposta la sospensione “ad horas” del laboratorio-cucina, con annesso deposito, ove sarebbero state rilevate gravi carenze igienico-sanitarie e la difformità del titolo autorizzativo rispetto al servizio prestato. Infine, emergerebbero irregolarità nella conservazione di circa due chili di carne affettata, che è stata subito distrutta su indicazione del medico dell’Asl.

Tale comunicazione è effettuata nel rispetto dei diritti degli indagati (da ritenersi presunti innocenti in considerazione dell’attuale fase del procedimento – indagini preliminari – fino a un definitivo accertamento di colpevolezza con sentenza irrevocabile) e al fine di garantire il diritto di cronaca costituzionalmente garantito.

Comunicato - 16/11/2023 - Salerno - www.cinquerighe.it